

Nudelsalat mit Bohnen - Hackfleisch

Zutaten für 6 - 8 Personen:

500 g kleine Nudeln (z.B. Mini-Farfalle)

600 g Hackfleisch

300 g Dicke Bohnen (TK)

250 g Cherry - Tomaten

100 g Cornichons

1 kleine Dose Mais

1 kleine Dose Kidneybohnen

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

2 EL Ketchup

1 EL Meerrettich

2 EL Senf

300 g Miracle Whip

50 g geriebener Käse

100 ml Milch

Worcestersauce

Frische Kräuter nach Wahl

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Bohnen auftauen lassen.
- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.
- Nudeln abschütten und mit kaltem Wasser erschrecken.

- Hackfleisch und Nudeln in einer Salatschüssel abkühlen lassen.
- Dicke Bohnen aus der Haut drücken.
- Tomaten und Cornichons klein schneiden.
- Alles zusammen unter die abgekühlten Nudeln mischen.
- Käse, Kidneybohnen und Mais untermengen.
- Miracle Whip mit der Milch verrühren.
- Ketchup, Tomatenmark, Senf und Meerrettich unterrühren.
- Kleingehackte Kräuter zugeben.
- Sauce unter den Salat mischen.
- Abschmecken und 3 Stunden ruhen lassen.